



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU ERİKLİ SULU KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

1 kg çift çekilmiş az yağlı dana kıyma  
1 küçük kase nohut (Kırık nohut)  
1 küçük su bardağı ince bulgur  
200 gram kuru erik  
1 yemek kaşığı reyhan  
6 adet patates  
2 adet yumurta  
1 yemek kaşığı pul biber  
Salçalı sos için:  
2 yemek kaşığı sarı yağ veya tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 litre sıcak su

Erikler yıkanıp sıcak suda bekletilir. Köfte harcı için kıyma geniş bir kaba alınır. Üzerine 2 adet de yumurta kırılır. Pul biber, reyhan, 1 yemek kaşığı tuz ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. İnce bulgur ile nohut konur ve yoğurmaya devam edilir. Tüm malzemeler iyice özleşene kadar güzelce harmanlanır. Sıcak suda bekletilen erikler yıkanıp süzülür. Köfte harcından parçalar alınır ve avuç içine düzleştirildikten sonra ortasına 1 adet kuru erik konarak kapatılır ve yuvarlatılır. El, ıslatarak köftenin iyice bütünleşmesi ve pürüzsüz bir hale gelmesi sağlanır. Köfte harcından aynı şekilde köfte topları oluşturulur. Köfteler hazırlandıktan sonra patatesler soyulup yıkanır ve 4'e bölünür. Büyükçe bir tencereye 2 yemek sıvıyağ veya tereyağı eklenir. Ardından 1 yemek kaşığı domates salçası ilave edilir ve kokusu çıkana kadar kavrulur. Üzerine 1 litre sıcak su eklenir. Üzerine 1 tatlı kaşığı da tuz konur ve köfte topları da salçalı sosun içine teker teker dikkatlice atılır. 1 taşım kaynadıktan sonra patatesler köftelerin üzerine yerleştirilir. Kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. Patatesler yumuşayıp köfteler iyice haşlanınca yemeğin altı kapatılır.

